

La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega es una Denominación de Calidad reconocida y pionera en toda la Unión Europea por su programa de control integral, siendo un organismo de referencia para la carne de vacuno, no solamente en Galicia, sino en toda España.



## Ternera Gallega

Una denominación de calidad pionera en la Unión Europea

Silvia Húmera.  
Mundo Ganadero. Redacción.

La carne de vacuno amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Gallega" ha vuelto a situarse en valores de crecimiento, una vez superada la crisis general que, causada por la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), sufrió el sector en el año 2001.

Un hecho significativo que confirma que Ternera Gallega ha superado la crisis de la EEB es el hecho de que el número de canales certificadas ha crecido un 5% –de las 48.324 certificadas en 2001 a

las 53.434 de 2002–, a pesar de que en los meses de verano y otoño hubo escasez de terneros.

Lo mismo podríamos afirmar para la carne certificada. La I.G.P. impuso su sello en el año 2002 a casi 11.000 toneladas de carne, cifra prácticamente igual a la del año anterior, a pesar de la disminución del peso medio de las canales certificadas como consecuencia de reducir la edad de sacrificio de los terneros. En este sentido, con respecto a 2001 el

crecimiento fue de 10,5%, en una línea constante de recuperación después de la crisis de la EEB.

Según explica Jesús González Vázquez, presidente del Consejo Regulador de la I.G.P., "la disminución del peso medio de las canales –un 5,9% con respecto al año 2000– se deriva de la decisión de reducir un mes la edad de sacrificio de los animales, ya que la producción tradicional gallega se caracteriza por proceder de terneros con 7-9 meses de

edad y canales de cerca de 200 kg de peso, condiciones que actualmente si cumplimos".

### Más de 91.000 productores inscritos

En cuanto al número de productores inscritos en la IGP con actividad en los dos últimos años, ha crecido un 2,5% durante el pasado ejercicio, no variando mucho el dato con respecto a los años 2000 y 2001, aunque la tendencia es creciente y con volúmenes de ganadería relativamente amplios.

Sin embargo, si que aumentó de forma considerable el número de terneros identificados, pasando de los 84.121 en 2001 a los 91.618 en 2002, superando la barrera histórica de los 90.000 terneros identificados y alcanzando un crecimiento del 9%.

Para el presidente del Consejo Regulador de la I.G.P. "se trata de un crecimiento significativo, y aunque aún no hayamos tocado techo, existen limitaciones por raza y cruce que acotan lógicamente el número de terneros que pueden acceder a la inscripción".

El número de industrias inscritas crece sin embargo lentamente. Lógico, si tenemos en cuenta que en la I.G.P. Ternera Gallega están inscritas más del 90% de las industrias cárnicas gallegas que se dedican al vacuno de carne, fundamentalmente terneros.

Si realizamos un análisis provincial, se observa que en Lugo y A Coruña predominan explotaciones tradicionales con vacas nodrizas, mientras que

en Ourense y Pontevedra lo hacen las intensivas. De esto se deriva que la mayoría de ganaderos inscritos, nada menos que el 75% están radicados en la provincia de Lugo. Algo similar ocurre para el número de terneros identificados en cada provincia, la primera sigue siendo Lugo, pero su importancia relativa disminuye a favor de Ourense y Pontevedra. La tendencia de repite si hablamos de canales certificadas.

### Crecimiento del valor económico

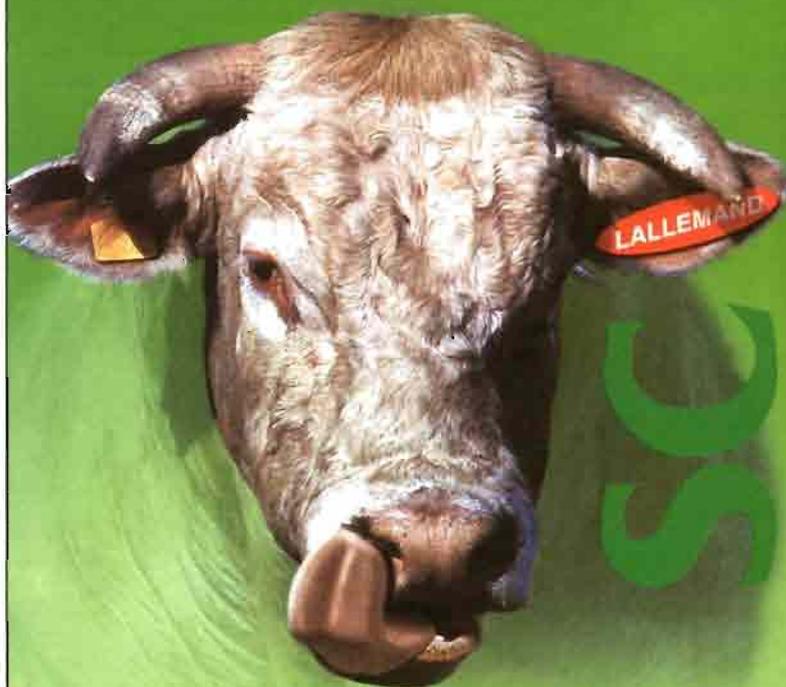
El valor económico en primera venta de la carne certificada por Ternera Gallega ha crecido considerablemente durante el año 2002, alcanzando los 52,4 millones de euros, en concordancia con los excelentes precios –históricos para este sector– que alcanzó la carne amparada por esta I.G.P. en el mercado.

Esta bonanza de precios de mercado, signo inequívoco de la superación de la crisis de la EEB, se hizo notar especialmente a partir de los meses de abril y mayo del pasado año, llegando en los meses estivales a superar hasta en un 12% a los del año 2000.

Como es de esperar en una actividad como es el cebo de terneros, nada menos que el 72% la carne producida se obtiene de machos, predominando el cruce –78%– de macho Rubio Gallego y hembra de Frisón o Pardo Alpina, frente a la raza Rubia Gallega en pureza. Predominan además las temeras de menos de 10 meses de edad, y tan sólo existe un 0,6% de añojos de más de 10 meses. Esto se corresponde con las categorías comerciales: Ternera Gallega Suprema (40%), Ternera Gallega (59,4%) y Añojo (0,6%), existiendo además, aunque en baja proporción, una carne que, procedente de animales que maman hasta su salida al mercado, se comercializa como "categoría superior".



## LA LEVADURA ESPECÍFICA PARA RUMIANTES



# LA CLAVE DE UNA BUENA DIGESTIÓN

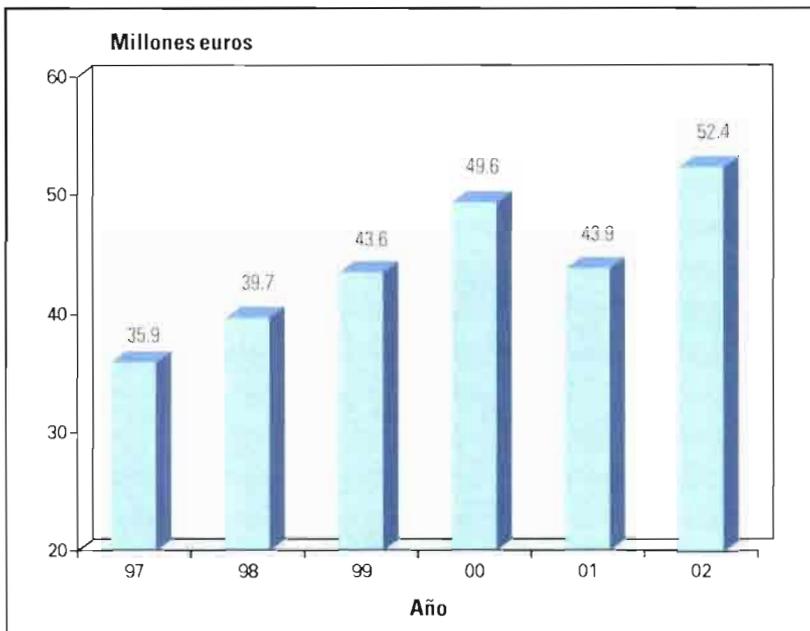
# Neuvucell®

LALLEMAND

LALLEMAND NUTRICIÓN ANIMAL, SL

Tel. : (34) 93 241 33 80 / Fax : (34) 93 202 00 41

Distribuidor premezclas: LAB. KARIZOO S.A. T.: 34 93 865 41 48



Valor económico (en primera venta).

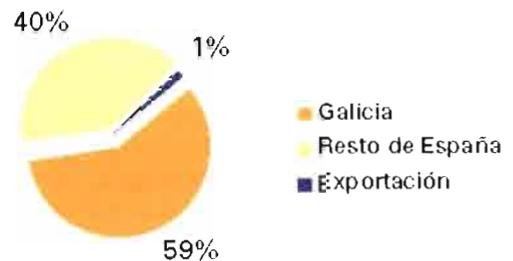
En lo que a conformación de canal se refiere, un 69,6% es de categoría R, un 22% U, y tan sólo un 8,4% es SE, admitiéndose tan sólo las canales con un nivel de engrasamiento 2 (que representan el 74% del total) y 3 (26%).

### Las carnicerías, un punto de venta a conquistar

El 59% de la comercialización de la carne Ternera Gallega se lleva a cabo en Galicia, donde representa cerca del 30% de la carne de ternera comercializada, dirigiéndose el resto (40%) principalmente a Madrid, Cataluña y Comunidad Valenciana.

La mayoría se comercializa en hipermercados, seguidos a gran distancia por los supermercados. En las carnicerías la Ternera Gallega esta menos representada, y es que, según reconoce el presidente del

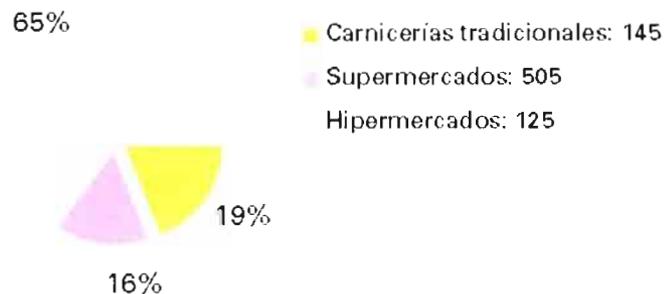
### DESTINO DE LA CARNE COMERCIALIZADA:



### DISTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA:



### TIPOLOGÍA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA:



Comercialización.

Consejo Regulador, "existe cierta dificultad en la penetración en esta vía comercial, por lo que nuestro principal objetivo es precisamente crecer en estos puntos de venta".

Por otra parte, y dado que Ternera Gallega representa un 15% de la carne de ternera que se comercializa a nivel nacional amparada por diversas denominaciones o etiquetados facultativos, Jesús González se muestra convencido de que "aun queda mucho camino por recorrer".

Pero mientras, lo cierto es que, según muestra una encuesta realizada por Sigma Dos para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como el estudio de Saprogal sobre las expectativas de los consumidores españoles sobre los alimentos de origen animal, realizados ambos en el 2001, el 48% de los españoles opina que la mejor carne de

vacuno que se consume en España procede de Galicia, y más aún, un 60% de los consumidores conoce Ternera Gallega y un 53% considera que la carne amparada por esta Denominación ofrece mayores garantías de control.

Además, el 68% de los consumidores recuerda las campañas de promoción de Ternera Gallega, dato éste importante si tenemos en cuenta el esfuerzo que la I.G.P. destina a tareas de promoción, información del consumidor y mejora de la comercialización.

En este sentido, este año por vez primera setenta restaurantes pertenecientes a las cuatro asociaciones de restauradores gallegos promocionarán conjuntamente Ternera Gallega a través de unas Jornadas Gastronómicas que se celebrarán en restaurantes de Galicia, Madrid, Andalucía, Cataluña y Valencia.

**El valor económico en primera venta ha alcanzado los 52,4 millones de euros**

